5.006 Polievka bryndzová
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
voda	14,00	14,00	15,00	15,00	15,00	15,00	16,00	16,00
soľ	0,05	0,05	0,10	0,10	0,10	0,10	0,12	0,12
maslo	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
pažítka čerstvá	0,03	0,02	0,05	0,04	0,05	0,04	0,08	0,06
múka hladká	0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25	0,30	0,30
bryndza termizovaná	1,00	1,00	1,50	1,50	1,80	1,80	2,00	2,00
zemiaky	6,00	4,20	8,00	5,60	10,00	7,00	13,00	9,10
mlieko	4,00	4,00	5,00	5,00	7,00	7,00	9,00	9,00
hmotnosť porcie v g	180		200		220		250	

Výrobný postup

Umyté, očistené, na kocky pokrájané zemiaky varíme v slanej vode, keď sú zemiaky uvarené na polovicu, pridáme bryndzu, ktorú rozmiešame v 1/3 mlieka. Z hladkej múky a mlieka pripravíme zátrepku, ktorú vlejeme do polievky a varíme 20 min. Nakoniec polievku zjemníme maslom, dochutíme umytou, posekanou pažítkou a varíme 20 minút. Podávame so závarkou.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	384	92	3,60	3,0	0,0	11,8	1,4	104,1	0,7	0,032	0,1	0,1	6,9	0,0
B	496	119	4,69	3,7	0,0	15,5	1,9	133,4	0,9	0,041	0,1	0,1	9,2	0,0
C	627	150	6,11	4,6	0,0	19,7	2,3	173,0	1,1	0,051	0,1	0,2	11,5	0,0
D	816	196	7,88	6,1	0,0	25,5	3,0	221,6	1,5	0,067	0,1	0,2	15,0	0,0